



WEYERMANN® Nr. 0 Malztrunk

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Unser Weyermann® Malztrunk ist einer der wenigen Malzbieren, die noch ohne Zuckerersatz hergestellt werden. In dunklem Kastanienbraun springt das Erfrischungsgetränk ins Glas. Feine fruchtige Aromen von Kiwi und Apfel und eine malzige Getreidenote machen Lust auf den ersten Schluck. Dieser überrascht durch seine wundervolle Caramellsüße, die an Waldhonig und Mirabellen erinnert. Eine fein-perlige Kohlensäure, eine dezente Bittere und eine leicht fruchtig-säuerliche Note machen dieses Getränk zum perfekten Durschlöschler, welcher zu vielen verschiedenen Speisen, wie z. B. Milchreis, scharfes Chili, Desserts oder Blauschimmelkäse gereicht werden kann.




Bierstil

Der Malztrunk ist ein obergäriges, bernsteinfarben bis kastanienbraunes Bier. Bei der Herstellung wird die Hefe bei sehr geringen Temperaturen zugegeben, weshalb der Alkoholgehalt minimal ist. Im Aromabild treffen Noten von exotischen Früchten auf einen kräftigen Malzcharakter.

Malzmischung

Weyermann® Malzextrakt Bavarian Pilsner	92 %
Weyermann® Sauergut	7 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Malzextrakt, SINAMAR® und Sauergut hinzugeben und mit Hopfen ca. eine Stunde kochen. Nach der Abfüllung sind die Flaschen zwingend zu pasteurisieren.			
Bierparameter	Stammwürze	13 °P		
	CO ₂ -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l		
	Alkoholgehalt	0 Vol.-%		
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	5 BE	zu Beginn des Kochens
	Aromagabe	Hallertauer Perle	5 BE	in den Whirlpool
Bittereinheiten		10 BE		



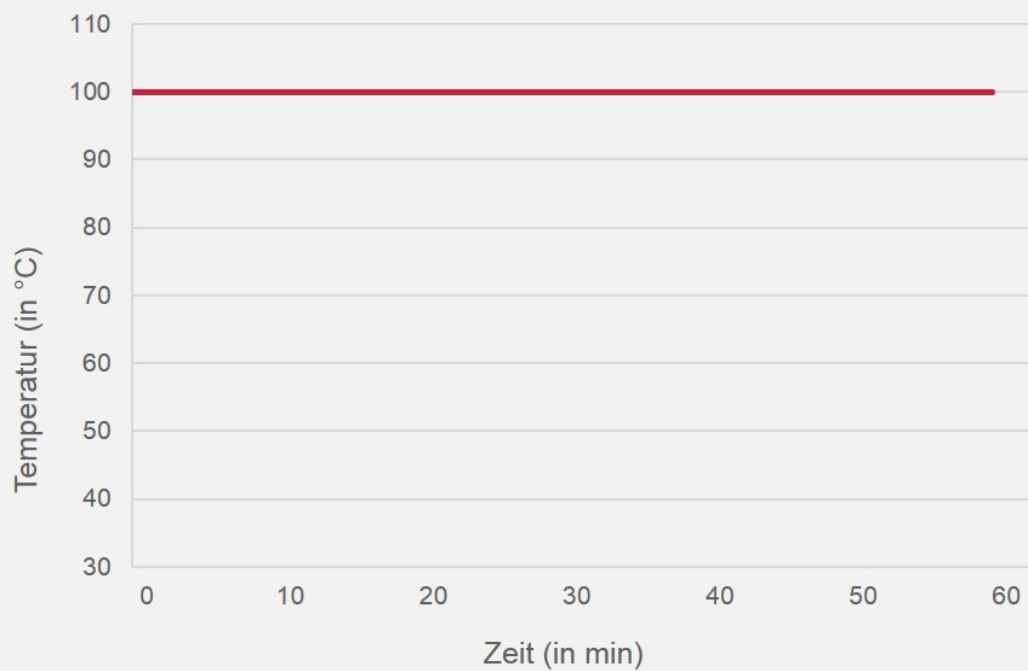
WEYERMANN® Nr. 0 Malztrunk

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten	
Besonderheit	SINAMAR®: 0,3 kg/1,5 hl	
Hefeempfehlung		
pH-Werte	Maische	4,1
	Anstellwürze	4,1
	Fertiges Bier	4,1

Maischprogramm



*kursiv vermerkte Informationen beinhalten die Allergene gemäß EU-Einstufungen RL 200/13/EG, RL 2003/89/EG und RL 2007/68/EG

Bei dieser Rezeptur handelt es sich um eine Empfehlung aus der Weyermann® Kreativwerkstatt.
Wir haben dieses Rezept mit Sorgfalt erarbeitet und wünschen viel Spaß beim Brauen!

Weitere Informationen

Weyermann® Braumanufaktur
Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG
Brennerstraße 17-19, 96052 Bamberg